



# *Dessert* • 10

## **Castagne calde con panna montata**

Châtaignes tièdes avec Chantilly

Warm chestnuts with Chantilly

....

## **Crostatina di fragole, crema alla vaniglia Bourbon**

Tarte aux fraises avec crème à la vanille Bourbon

Strawberry tart with Bourbon vanilla cream

....

## **Clafoutis di albicocche, crumble di mandorle tostate**

Clafoutis d'abricots avec crumble de amandes grillées

Apricot clafoutis with toasted almond crumble

....

## **Tortino al cioccolato con cuore fondente bianco avorio Valrhona e coulis di lamponi**

Moelleux au chocolat au cœur fondant

blanc ivoire Valrhona et coulis de framboises

Chocolate cake with Valrhona ivory

white melting heart and raspberry coulis

....

## **Classico tiramisù Maison**

Tiramisu classique Maison

Homemade classic tiramisu

....

## **Gelato Auberge con miele millefiori e cioccolato caldo**

Glace Auberge au miel et chocolat chaud

Auberge ice cream with honey and warm chocolate

## Gelato al latte di montagna mantecato al momento

Glace au lait de montagne Maison

Homemade mountain milk ice cream

....



## Plombière Mont-Blanc

**Calice suggerito: Moscato d'Asti • Massolino • 10**

Tratto dal menù “ Flore Valdôtaine ” Hotel du Mont-Blanc del 4 agosto 1903 –  
Collezione Auberge de La Maison

Tiré du menu “Flore Valdôtaine » Hôtel du Mont-Blanc du 4 août 1903 –  
Collection Auberge de La Maison

From the menu “Flore Valdôtaine” Hotel du Mont-Blanc dated August 4<sup>th</sup> 1903 –  
Auberge de La Maison Collection

*Antica ricetta dell'800 a base di gelato, frutta candita profumata al kirsch, creata da Alessandro Tortoni. Balzac in "Splendori e miserie delle cortigiane" immortala i magnifici manufatti di Tortoni, tra cui un gelato portato a tavola a fine cena chiamato "Plombière".*

*Recette du XIXème siècle à base de glace et fruits confits parfumés au kirsch, créée par Alessandro Tortoni. Balzac en « Splendeurs et misères des courtisanes » capture les magnifiques artefacts de Tortoni, parmi lesquelles une glace amenée à table à la fin du souper appelée « Plombière ».*

*Old 1800s recipe made with ice-cream and kirsch scented candied fruits, created by Alessandro Tortoni. Balzac in “The Splendours and Miseries of Courtesans” caught Tortoni’s wonderful artefacts, such as an ice-cream brought after dinner called “Plombière”.*

....

## Macedonia di frutta fresca

Salade de fruits de saison

Season fruit salad